



No. 7

2023年2月21日

あえるだけで、野菜たっぷりのおかずが完成
「千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油／香ばしねぎ塩」
3月1日(水)から2品をパッケージリニューアル
購入で体重体組成計が当たる「LINEでレシート応募キャンペーン」も実施

株式会社サラダクラブ

株式会社サラダクラブ（代表取締役社長：金子俊浩、本社：東京都調布市）は、「千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油」（15g×2個/108円）と「千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩」（15g×2個/108円）の2商品のパッケージデザインを2023年3月1日（水）よりリニューアルします。また、3月1日（水）から4月30日（日）までの期間、「千切りキャベツにあえるたれを買って当てよう！ LINEでレシート応募キャンペーン」（https://www.saladclub.jp/campaign/tare_2023/）を実施します。

「千切りキャベツにあえるたれ」は、「千切りキャベツ」専用開発した、使い切りタイプの“たれ”です。「千切りキャベツ」とあえるだけで、手軽に野菜たっぷりのおかずがもう1品完成します。にんにく香味油の風味が効いた醤油ベースの「うまみ醤油」と、ごま油の香り豊かな塩ベースの「香ばしねぎ塩」は、子どもから大人まで食べやすい味わいが人気で、2019年の発売以来、シリーズ累計で約340万個※1を販売しています。

※1 2019年8月～2023年1月の期間、「千切りキャベツにあえるたれ 海苔とうまだし」を含む。

今回、本商品の特徴をより分かりやすくお伝えするため、パッケージデザインをリニューアルします。千切りキャベツ専用のたれであることをしっかりと見やすくし、誰でも失敗することなく片手で扱えるパキッテ容器をデザインで強調するとともに“手軽に簡単もう1品”のアイコンを追加しました。また、メニュー画像でボリューム感やフレッシュ感を表現しています。



＜千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油＞

＜千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩＞

さらにリニューアルを記念して実施する本キャンペーンでは、本商品を購入し応募いただくと抽選で30名様に、体脂肪や筋肉量、基礎代謝など12の指標で体全体を測定できる体重体組成計「Eufy Smart Scale C1」をプレゼントします。キャンペーンサイトでは、商品の説明とともに、各商品にぴったりなアレンジレシピも紹介します。

【商品概要】

商品名	千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油 千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩
内容量	15g×2個
参考小売価格（税込）	108円
賞味期限	常温 13ヵ月
発売日	2023年3月1日（水）
販売地域	全国

■「千切りキャベツにあえるたれを買って当てよう！LINEでレシート応募キャンペーン」について
対象商品を合計2個購入のレシートを撮影して、LINE内でご応募いただくと、抽選で30名様に「Eufy Smart Scale G1」をプレゼントするキャンペーンです。

- ・ **プレゼント商品** アンカー・ジャパン「Eufy Smart Scale G1」
体重、体脂肪、BMI、心拍数、筋肉量など、体に関する12の指標を測定、アプリで管理できます。
- ・ **プレゼント数** 30名様
- ・ **レシート有効期間** 2023年3月1日（水）～2023年4月30日（日）
- ・ **対象商品** 千切りキャベツにあえるたれ うまみ醤油
千切りキャベツにあえるたれ 香ばしねぎ塩
- ・ **応募方法** サラダクラブLINE公式アカウントを友だち追加し、対象商品を購入したレシートを撮影後、レシート写真をLINEにて送付。
合計2個購入で1口応募できます。
- ・ **応募締切** 4月30日（日）23:59まで
- ・ **キャンペーンサイト** https://www.saladclub.jp/campaign/tare_2023/
※詳細はキャンペーンサイトをご確認ください



サラダクラブ
LINE公式アカウント

■株式会社サラダクラブについて

株式会社サラダクラブは、野菜の鮮度とおいしさにこだわり、洗わずにそのまま食べられる「パッケージサラダ」を製造・販売しています。キューピー株式会社と三菱商事株式会社の共同出資により1999年に設立しました。利便性と価格が一定という経済性が評価され需要が拡大しているパッケージサラダ市場で、サラダクラブは国内最大のシェア（金額）*を占め、販売店舗数は16,838店（2021年11月現在）となっています。

* マクロミルQPR（サラダメーカー別 2020年12月-2021年11月）

■サステナビリティへの取り組み

当社では、産地からご家庭までのフードロス低減し、サステナビリティへの取り組みを推進しています。産地との安定的な取引や増量企画を通じた、持続的な生産体制の維持や産地廃棄の削減。工場内で発生した野菜の未利用部を肥料の材料にし、それをもとに作られた肥料を使用して野菜の栽培を行う循環型農業の実現。パッケージサラダの鮮度保持延長の実現により、ご家庭・販売店での消費期限切れに伴う廃棄の低減などの取り組みを行っています*。

* 詳細はサステナビリティページ (<https://www.saladclub.jp/company/sustainability/>) をご参照ください。

＜本件に関する問い合わせ先＞

株式会社サラダクラブ 広報・広告宣伝部 吉田・小宮・鳥塚・伊豆野

TEL. 03-5384-7690（直通） FAX. 03-5384-7805

〒182-0002 東京都調布市仙川町2-5-7

<https://www.saladclub.jp> E-mail. info@saladclub.jp

＜お客様からの問い合わせ先＞

お客様相談室 TEL. 0120-662-831